

20/20

BY MÖVENPICK WEIN

RESTAURANT

WEIN DES JAHRES

Ein stimmiger Malbec

2015 Malbec Catena Viñas
100 % Malbec

10cl CHF 8

BUSINESS LUNCH

Unser Küchenchef, David Klocksın, empfiehlt

2 - Gang Menü

CHF 45

2 - Gang Menü inkl. Mineralwasser und Kaffee

CHF 55

KLEINE WEINKARTE

2015 Verdejo Rueda DO. Bodegas Val de Vid.

10 cl CHF 8

2016 ÉO Blanc. Chardonnay. Staatskellerei Zürich.

10 cl CHF 9.50

2015 Terra Grande. Provinco. Toscana IGT.

10 cl CHF 10

2015 Abstract. Orin Swift Cellars. Kalifornien.

10 cl CHF 13

MITTAGSKARTE

VORSPEISE UND SUPPE

Blattsalat oder gemischter Salat mit italienischem oder franz. Dressing.
Green salad or mixed salad with italian or french dressing. CHF 14/18

Kürbiscremesüppchen mit Taleggiobällchen.
Pumpkin cream soup with Taleggio balls. CHF 16

Vitello Tonnato 20/20.
Vitello Tonnato 20/20 style. CHF 28

Gebratene Gänseleber. Süsskartoffelcreme. Backpflaume.
Pan fried goose liver. Sweet potato creme. Dried plum. CHF 28

HAUPTGANG

Tatar vom Schweizer Rind. Rote Zwiebeln. Kapern. Cornichon.
Tatar of swiss beef. Red onions. Capers. Pickels. CHF 38

Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb. Butterrösti.
Sliced veal „Zurich style“. Hash brown. CHF 46

Osso Buco mit Safranrisotto.
Osso buco with saffronrisotto. CHF 48

Angus Rinderfilet mit Ofengemüse und Brätler.
Filet of Angus beef with oven vegetables and fried potatoes. CHF 56

Tunasteak mit Trofiepastasauce und Basilikumpesto.
Tunasteak with Trofie pasta and Basil pesto. CHF 42

Fisch des Tages. (wird jeden morgen frisch geliefert)
Catch of the day. (delivered every morning) CHF 44

Rigatoni mit Tomatensauce, gebackene Aubergine und gereiftem Ricotta.
Rigatoni with tomatosauce, backed eggplant and aged ricotta cheese. CHF 28

DESSERT

Warmes Schokoladenküchlein mit Vanille Glacé. CHF 16

Crème Brûlée. CHF 14